Det søte livs trippel sjokoladekremkake



Ingredienser

Kakebunn:
250 g smør
4 dl melk
1 dl kakao
4 dl brunt sukker (Demerara sukker)
1 ts kanel
2 ts natron
8 dl hvetemel
5 store egg

Fyll:
500 g smør
400 g melis
4 ts vaniljesukker
2 ss Nesquick sjokolademelkpulver e.l.
6 ss kakao

Pynt:
Røde marsipanblomster eller røde gelétopper

Fremgangsmåte

Kok opp smør og melk i en nokså stor kjele. Ta kjelen av varmen og rør i sukker og kakao. Rør så i kanel, natron og hvetemel. Pisk sammen eggene i en bolle og tilsett. Bland alt raskt sammen med stålvisp slik at deigen blir jevn og uten klumper.

Hell deigen i en bakepapirkledd stor langpanne (ca 30X40 cm) og stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i to på midten, slik at du får to kaker med halv størrelse (ca 20x30 cm). Skjær hver av kakehalvdelene horisontalt i to bunner. Du har dermed 4 bunner på ca 20x30 cm.

Pisk sammen mykt smør, melis og vaniljesukker. Del smørkremen i 4 deler. Ha Nesquick-pulveret i den ene delen. Ha 2 ss kakao i den andre og 4 ss kakao i den tredje delen. Den fjerde smørkremdelen lar du være som den er.

Sett sammen kaken med smørkrem mellom hver bunn: Smør den lyse smørkremen på den nederste bunnen. Smør Nesquick-kremen på den andre bunnen. Smør den lyseste kakaokremen på den tredje bunnen og den mørkeste kakaokremen på topplokket.

Del kaken på langs slik at du får to lengder på ca 10x30 cm. Hver lengde skjæres så i passe tykke skiver. Pynt hvert kakestykke med en rosa marsipanblomst eller en rød gelétopp.

Server kaken romtemperert slik at smørkremfyllet er mykt, og gjerne sammen med en god kopp kaffe.

Tips

Pass på steketiden! Hvis du steker kaken for lenge, blir den tørr. -Og ikke skjær opp kaken før rett før servering, ellers blir skivene tørre. Den fylte kaken er fin å fryse.

Marsipanblomstene til pynt er kjøpt hos Panduro hobbybutikk.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/det-sote-livs-trippel-sjokoladekremkake